

# Les micro-organismes de nos aliments

- Quels sont-ils ?
- Comment les classer simplement ?

# Que trouvons-nous dans les aliments que nous ingérons ?

- des micro-organismes vivants : bactéries, archées, virus, prions, parasites, insectes, acariens, champignons, moisissures .....
- les mêmes micro-organismes morts
- des éléments non digestibles : fibres, corps étrangers...
- des éléments nutritifs : prot., gluc., lip., vit.,...

# Comment les classer simplement

- Les paths<sup>\*</sup> : pathogènes dangereux
- Les pas-paths<sup>\*\*</sup> : utiles
- Les peu-paths<sup>\*\*\*</sup> : quelquefois nuisibles

\* pathogènes

\*\* pas pathogènes

\*\*\* peu pathogènes

# Les pathogènes

Les agents des maladies infectieuses

- de l'homme
- anthroponoses : tub., brucellose, maladie de la vache folle

Notions variables : virulence, quantum, terrain

# Les pas pathogènes

Le plus souvent ils sont indispensables

- La flore lactique : lait, yaourts, fromages, saucissons, choucroute...
- La flore intestinale :
  - ✓ le microbiote de mieux en mieux connu
  - ✓ les probiotiques

# Les peu pathogènes

- Frontières floues avec les précédents
- La flore putréfactive : « tout ce qui pue ne tue pas »  
Danger par accumulation de métabolites toxiques (mycotoxines, histamine ....)
- La flore témoin des contaminations fécales

# Comment ces micro-organismes arrivent dans nos aliments

Exemple : tuberculose/mamelle/lait  
salmonelles/volaille/œuf

- Contamination exogène :
- Contamination endogène : animal malade (bactériémie, organes atteints)

Terre, eau

Les 5M : matières, matériel, milieu,  
méthodes, main d'œuvre